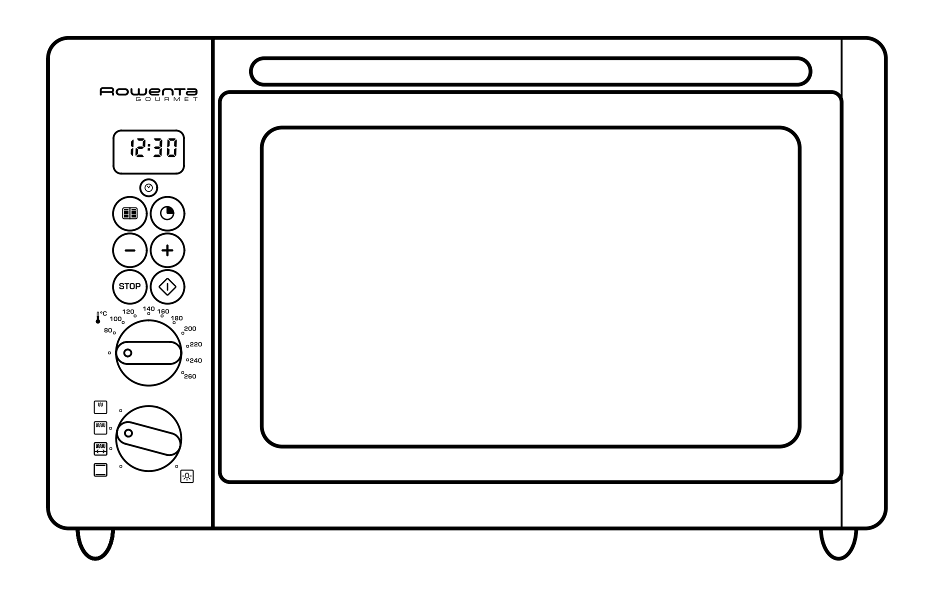
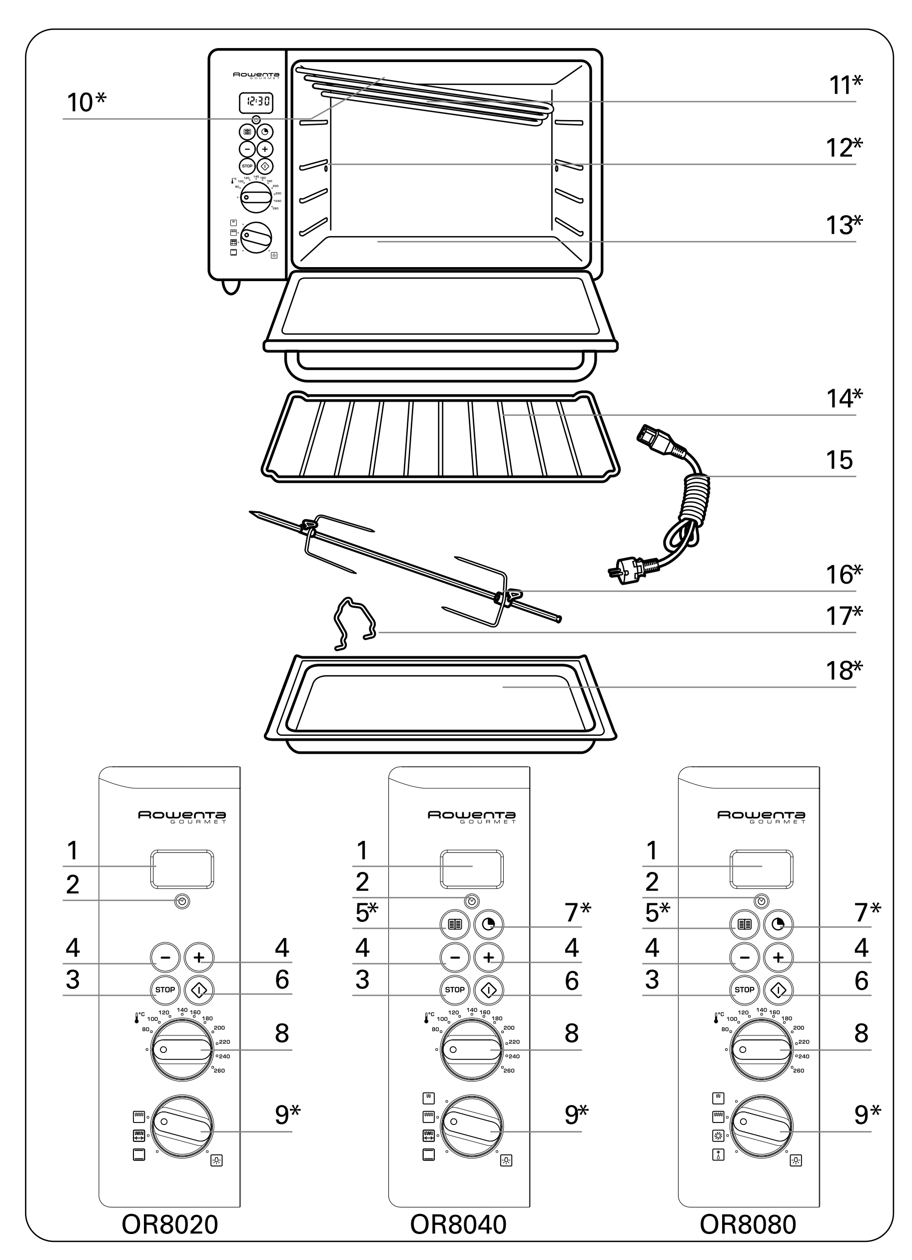
Rowenta
GOURMET



Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

ÉCLATÉ • GEDEMONTEERD AANZICHT



CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL



1 Afficheur digital (heure/temps de cuisson/poids en kg)
2 Touche d'accès au mode horloge
3 Touche d'arrêt du four, annulation de fonctions
4 Boutons de réglage "+" et "-" :
- pour régler l'heure,
- le temps de cuisson,
- l'heure de début de cuisson en mode départ différé,
- le poids en mode recettes automatiques

5 Touche d'accès aux recettes automatiques*
6 Touche départ
7 Touche départ différé jusqu'à 24 h*
8 Thermostat de 80°C à 260°C
9 Bouton de sélection de fonctions →
10 Eclairage intérieur*
11 Résistance de gril rabattable*
12 Trou de fixation du support broche*
13 Sole lisse émaillée*
14 Grille réversible (4 niveaux)*
15 Cordon amovible
16 Kit tournebroche*
17 Support broche*
18 Plat lèche-frite*

Four*
Gril + Tournebroche*
Gril
Gril doux*
Chaleur tournante*
Décongélation*

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au "Guide de l'utilisateur".
Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE.
- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance, utilisez et rangez l'appareil hors de la portée des enfants.
Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré.
Placez l'appareil sur un plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.
Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.

* selon modèle

Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.
Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).
N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.

Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques de votre four.
La température de la porte et de la surface extérieure est élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un linge humide.
Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
Ne pas utiliser l'appareil si :
- celui-ci a un cordon défectueux,
- l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger (liste jointe).
Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, grilles, objets...).
Ne pas enlever les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.
N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
Ne jamais poser de plat ou de papier aluminium sur la sole lisse de votre four.
Ne jamais poser de papier aluminium sur les parois intérieures de votre four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



CONSEILS ET CARACTÉRISTIQUES

1 • Pour choisir plats et moules

Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

Pour un plat rond, le diamètre ne doit pas excéder 33 cm.
Pour un plat ovale, il ne doit pas excéder 38 cm et peut être placé en diagonale.

2 • Consommation d'énergie

Modèle	Tournebroche	Tournebroche	Chaleur tournante
Référence	OR8020	OR8040	OR8080
Volume utilisable	28 L	28 L	28 L
Consommation d'énergie (kWh)			
Montée à 175°C			0,148 kWh
Maintien à 175°C pendant 1 heure			0,616 kWh
Total			0,764 kWh
Montée à 200°C	0,219 kWh	0,148 kWh	
Maintien à 200°C pendant 1 heure	0,791 kWh	0,791 kWh	
Total	1,010 kWh	1,010 kWh	

3 • Manipulations non autorisées

Un signal sonore indique une manipulation non autorisée :

- Départ différé sans temps de cuisson indiqué au préalable.
  ou
- Durée de cuisson supérieure à 1 h au gril.

Remettre le sélecteur sur un des 4 modes de cuisson*.
En cas de panne de courant, toutes les données programmées sont perdues.
S'il y a une anomalie dans le fonctionnement ou dans l'affichage de votre four, débranchez puis rebranchez votre appareil.

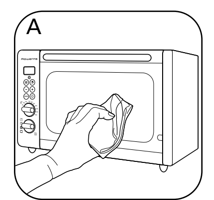
* selon modèle

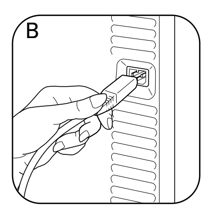
UTILISATION

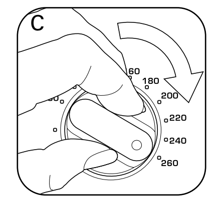
Avant toute utilisation, lire la page “Précautions importantes”.

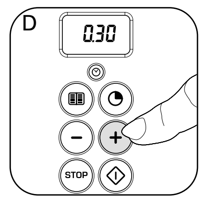
4 • Généralités

Les touches ⊕ et ⊖ permettent de régler le temps de cuisson.
Par défaut, le temps de cuisson est 30 minutes “0:30”.
Le temps de cuisson peut varier de 1 minute à 2 heures en fonction four, tournebroche et chaleur tournante.
Un appui court permet de faire défiler le temps minute par minute.
Un appui long permet de faire défiler le temps plus rapidement.
Les touches ⊕ et ⊖ permettent de régler l’heure de départ pour la fonction départ différé.
Elles permettent également de déterminer le poids de la préparation pour les recettes automatiques.
Pendant la cuisson ou la décongélation, l’éclairage* intérieur est allumé.
Le temps de cuisson restant apparaît à l’écran.
Il défile minute par minute.
A la fin du temps de cuisson, un signal sonore indique la fin de la cuisson.
L’éclairage intérieur s’éteint, et le four s’arrête automatiquement.









5 • Avant la première utilisation

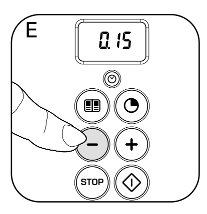
Mettez votre four sur une surface stable.
Enlevez tous les autocollants et protections à l’intérieur et à l’extérieur de votre four.

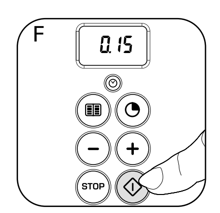
L’emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.

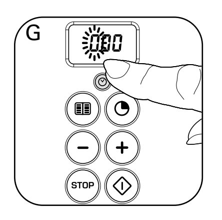
Retirez tous les accessoires* du four (grille, plat, broche,…).
Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Bien sécher. **(A)**
Fermez la porte.
Déroulez le cordon amovible, branchez-le derrière l’appareil en enfonçant bien à fond. **(B)**
Branchez sur une prise électrique reliée à la terre.
Positionnez le sélecteur de fonction sur la position “four” * ou sur la position “chaleur tournante” *.
Réglez le thermostat du four sur 260°C. **(C)**
Réglez la minuterie, en appuyant sur le bouton ⊕, l’affichage “0:30” apparaît. **(D)**

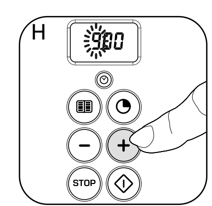
* selon modèle











Réglez la minuterie à 15 minutes en appuyant sur la touche (–). **(E)**
Appuyez sur la touche "départ" (◇) pour la mise en marche du four. **(F)**

Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

6 • Arrêt du four

Quel que soit le mode de cuisson utilisé, le four peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche "stop" (STOP) ou ramenez le temps de cuisson à "0:00" en appuyant sur la touche (–).

7 • Mise à l'heure de l'horloge

Après le branchement du four, l'afficheur digital indique "0:00".
Appuyez sur la touche d'accès au mode horloge (⏲), les heures "0" clignotent. **(G)**
Choisissez l'heure en appuyant sur la touche (+) ou (–). **(H)**
Appuyez sur la touche horloge (⏲).
Les minutes ":00" clignotent. Choisissez les minutes en appuyant sur la touche (+) ou (–). Validez l'heure en appuyant sur la touche horloge (⏲).

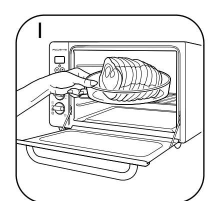
Un appui court sur la touche (+) ou (–) permet de faire défller lentement les heures et les minutes. Un appui prolongé permet d'accélérer le défilement.

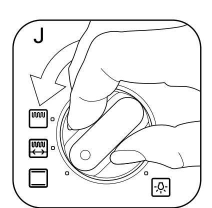
En cas d'erreur, renouvellez l'opération.

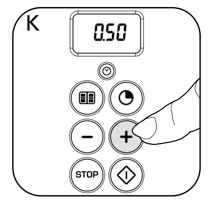
Après 5 secondes sans manipulation, l'affichage en cours est automatiquement validé.

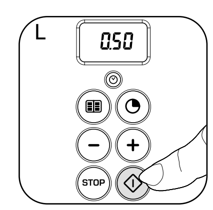
A tout moment pendant la cuisson, vous pouvez voir l'heure en sélectionnant la touche horloge (⏲).
Pour revenir au compte à rebours, appuyez sur la touche horloge (⏲) ou patientez 5 secondes.

L'horloge ne peut être modifiée en cours de cuisson.









8 • Cuisson au four * ou chaleur tournante *

Insérez la grille à la hauteur souhaitée.

Posez votre plat avec sa préparation sur la grille et fermez le four. **(I)**

Réglez le bouton sélection sur la fonction "four" * ou "chaleur tournante" *. **(J)**

Réglez le thermostat sur la température désirée en fonction de votre recette.

Réglez le temps de cuisson en appuyant sur la touche + jusqu'au temps de cuisson désiré. **(K)**

Appuyez sur "départ" . **(L)** L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.

Le compte à rebours se fait minute par minute.

A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

Vous pouvez arrêter le four avant la fin du temps de cuisson en appuyant sur la touche "stop" STOP ou en ramenant le temps à "0:00" avec la touche −.

Pour arrêter la programmation, appuyez sur la touche "stop" STOP .
Après 5 secondes, si la touche "départ" n'est pas sélectionnée, l'opération s'annule et l'heure apparaît.

Votre four est puissant et rapide. Le préchauffage n'est pas toujours nécessaire.

La température est élevée sur la porte et les parois lorsque le four fonctionne. Utilisez des gants.

9 • Cuissons simultanées pour version chaleur tournante *

Pour cuire 2 plats simultanément.

Les 2 préparations doivent utiliser un réglage identique du thermostat.

Disposez les 2 grilles de façon à laisser un espace suffisant entre les préparations pour que la chaleur circule afin d'obtenir une cuisson homogène. **(M)**

Posez vos plats au centre des grilles.

Ne posez pas de plat directement sur la sole lisse émaillée.

Fermez le four. Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "chaleur tournante" *.

Réglez le thermostat à la température désirée. Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur la touche +. **(K)**

Appuyez sur la touche "départ" . **(L)**

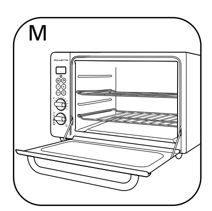
L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.

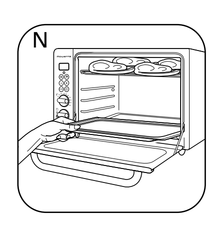
Pour obtenir un aspect parfaitement uniforme, vous pouvez tourner les plats de 180°C à mi-cuisson.

A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

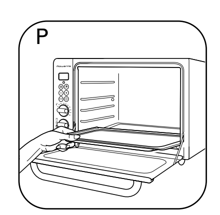
* selon modèle











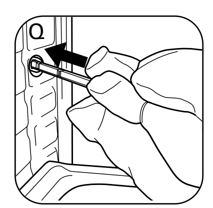
10 • Cuisson au gril ou gril doux *

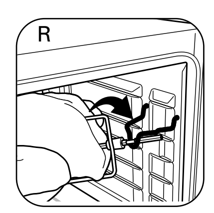
Pour griller et gratiner toutes vos préparations. Suivant modèle, vous avez à votre disposition deux puissances de gril : un gril pour saisir vos viandes et un gril doux*, pour vos préparations délicates.
Préchauffez environ 4 minutes.
Posez votre plat ou vos viandes sur la grille le plus près possible de la résistance de gril sans que vos aliments ne touchent la résistance.
Mettez le plat lèche-frite avec un peu d'eau directement sur la sole lisse, qui ne chauffe pas, afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson, fermez la porte. **(N)**
Positionnez le sélecteur de fonction sur la position “gril” ou “gril doux” * selon votre choix.
Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur la touche (+).
Appuyez sur la touche “départ” .
L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.
Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc...).
A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

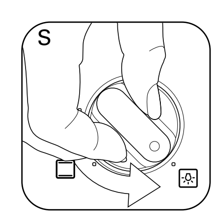
* selon modèle

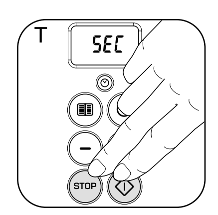
11 • Cuisson au gril avec tournebroche *

Pour cuire au tournebroche volaille et viande.
Mise en place de la broche :
Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi droite. **(O)**
Il existe 2 modes de fixation des fourchettes sur la broche, en fonction du modèle de four que vous avez choisi.
1) Glissez une fourchette sur la broche et fixez-la en la vissant. Ficelez bien volailles ou viandes, embrochez-les. Puis, glissez la seconde fourchette aussi loin que possible, pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue. Fixez-la en la vissant.
2) Glissez une fourchette le long de la broche en appuyant sur son extrémité. Relachez la pression, pour fixez la fourchette. Ficelez bien volailles ou viandes, embrochez-les. Puis, glissez la seconde fourchette aussi loin que possible, pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue. Relachez la pression pour la fixer.
Déplacer si nécessaire la 1ère fourchette pour recentrer la pièce sur la broche, et fixez bien les 2 fourchettes.
Retirez la grille et introduisez le plat dans le four en position basse (flèches d'orientation sur le plat). **(P)**









Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi gauche du four et engagez-la à fond. **(Q)**
Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support. **(R)**
Mettez le sélecteur en position "gril/tournebroche" *.Réglez le temps de cuisson désiré en appuyant sur la touche (+).
Appuyez sur la touche "départ" . L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence, la broche commence à tourner.
A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

12 • Décongélation *

Pour accélérer la décongélation naturelle de vos aliments.
Placez la grille sur le niveau le plus bas. Mettez les produits surgelés dans un plat. Posez le plat sur la grille. Fermez le four. Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "décongélation" *. Réglez le temps de décongélation désiré en appuyant sur la touche (+). Appuyez sur la touche "départ" . L'éclairage intérieur s'allume, la décongélation commence.
A la fin du temps de décongélation, le four s'arrête automatiquement.

13 • Eclairage intérieur *

Pour faciliter le retrait de vos plats et le nettoyage de votre four.
Mettez le bouton de sélection sur la fonction éclairage intérieur permanent . **(S)**
La lumière s'allume sans la mise en marche du four.
Pour éteindre la lampe, mettez le bouton sélection de fonction sur une autre position.
En cas d'oubli, la lampe s'éteindra automatiquement au bout d'une heure.

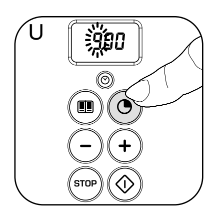
14 • Fonction sécurité enfant

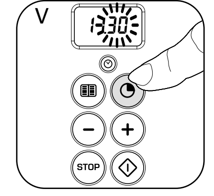
Une sécurité supplémentaire afin d'éviter toute manipulation par vos enfants pendant votre absence.
Pour éviter la mise en marche du four, vous avez la possibilité de verrouiller toutes les touches de fonctions de l'appareil.
Appuyez simultanément sur les touches "stop" STOP et "départ" pendant 3 secondes. Le mot SEC s'affiche quelques instants (3 secondes) **(T)**, puis l'horloge réapparaît.

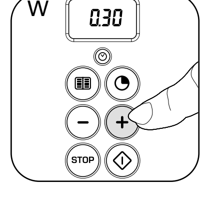
* selon modèle

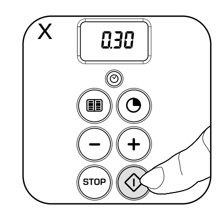
FR

Les touches du four sont inactivées, vous pouvez vérifier que la sécurité enfant est bien validée en appuyant sur l'une des touches de votre four : le mot SEC apparaîtra quelques instants à l'écran.
Pour débloquer la sécurité, il suffit de ré-appuyer simultanément sur les touches : "stop" et "départ" pendant 3 secondes, le mot SEC apparaît pendant cette durée. Quand il disparaît, la sécurité enfant est inactivée.









15 • Fonction "départ différé" *

Grâce à cette fonction, vous pouvez choisir l'heure de début de cuisson de vos préparations (jusqu'à 24 h à l'avance).
Choisissez le mode de CUISSON avec le bouton de sélection de fonction.
Réglez le thermostat à la température choisie.
Pour différer le départ de la cuisson :
Exemple : il est 9 h du matin, mon rôti doit cuire à partir de 11h30.
Appuyez sur la touche départ différé
L'heure clignote **(U)**. Appuyez sur la touche (+) pour régler l'heure.
Appuyez sur la touche départ différé :
l'heure est validée, les minutes clignotent. **(V)**
Appuyer sur la touche (+) pour régler les minutes.

Appuyez sur la touche départ différé
L'heure de départ est validée. le temps de cuisson "0:30" (30 minutes) clignote.
Appuyez sur la touche (+) ou (−) pour régler le temps de cuisson désiré. **(W)**
Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche "départ" . **(X)**

Vous pouvez consulter et vérifier votre programme de départ différé avant le début de la cuisson en appuyant sur la touche "départ différé" :
1 fois : l'heure de départ apparaît ;
2 fois : le temps de cuisson apparaît.

Pour modifier l'heure de début de cuisson, appuyez sur la touche "stop" et recommencez la manipulation.
Pour annuler le départ différé, appuyez sur la touche "stop" .

* selon modèle

16 • Fonction “recettes automatiques”*

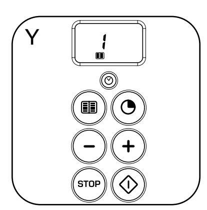
Pour vous aider dans vos préparations, votre four dispose de 9 modes de cuissons préprogrammés :

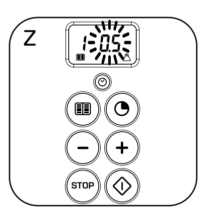
P1 : Bœuf saignant
P2 : Bœuf à point
P3 : Rôti de veau
P4 : Rôti de porc
P5 : Poulet tournebroche (modèle OR8040) ou Poulet au plat (modèle OR8080)
P6 : Agneau rosé
P7 : Agneau à point
P8 : Poisson épais (dorade, pavé de saumon, truite...)
P9 : Gratin

Vous pouvez programmer un plat jusqu’à 2 kg, vous n’avez alors pas besoin de règler le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson. Votre four le fait pour vous.

On peut voir la correspondance des recettes sur la vitre du four représentées par des pictogrammes.

Si vous utilisez la recette automatique P5 : Poulet pour le modèle tournebroche OR8040, il doit être cuit avec le tournebroche.





Appuyez sur la touche “recettes automatiques” (⊞). Le chiffre 1 et le dessin “recettes automatiques” (⊞) apparaissent à l’écran. **(Y)**

Appuyez sur la touche (+) ou (−) pour faire défiler les chiffres et choisir la recette.

Sélectionnez votre programme en appuyant sur la touche “recettes automatiques” (⊞). Après avoir validé le numéro de la recette, l’écran indique “0,5”, (correspondant à un poids de 0,5 kg). Le poids clignote. **(Z)**

Appuyez sur la touche (+) ou (−) jusqu’au poids correspondant à celui de la préparation.

Le temps, la température et le mode de cuisson sont automatiquement déterminés. Après quelques secondes, le temps de cuisson correspondant au programme apparaît.

Appuyez sur la touche “départ” (◇). L’éclairage intérieur s’allume, l’afficheur indique le temps de cuisson correspondant à la recette. La cuisson commence.

Vous pouvez vérifier à tout moment la recette choisie en appuyant sur la touche “recettes automatiques” (⊞).

La recette programmée ne peut être modifiée en cours de cuisson.
Si vous ne validez pas la recette programmée, les informations clignotent 5 secondes, puis la programmation est annulée. Le poids peut être programmé de 0,5 à 2 kg.

* selon modèle



17 • Remarques “recettes automatiques”

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, de l’épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l’aliment à cuire. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun.

Vous pouvez modifier votre temps de cuisson en appuyant sur les touches (+) ou (-).

Remarques importantes :

En ce qui concerne les recettes automatiques du bœuf, il s’agit de morceaux allongés (la longueur est supérieure au diamètre) par conséquent si votre morceau a une forte épaisseur, il est nécessaire d’augmenter légèrement les temps de cuisson préconisés avant la fin de cuisson.

Si vous souhaitez prolonger la cuisson après l’arrêt, n’oubliez pas de remettre la bonne position du sélecteur de fonction et le bon réglage du thermostat correspondant à votre préparation.

Exemple :

- 1 kg pièce allongée

Temps recommandé 51 min. pour un bœuf saignant.

- 1 kg pièce épaisse

Temps nécessaire pour obtenir un bœuf saignant : 60 min., il est donc nécessaire d’augmenter le temps recommandé avant la fin de cuisson à l’aide du bouton de réglage habituel.

Il est nécessaire d’adapter la taille du plat à la quantité (poids) d’aliment que vous souhaitez cuisiner.

18 • Recettes automatiques et départ différé*

Il vous faut tout d’abord programmer la recette automatique, en suivant les informations précédemment expliquées.

Lorsque vous avez choisi le poids appuyez sur la touche “départ différé” ◔. Le poids est validé, l’heure clignote.

Appuyez sur la touche (+) pour régler l’heure.

Appuyant sur la touche “départ différé” ◔ : l’heure est validée, les minutes clignotent.

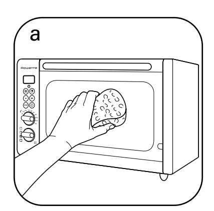
Appuyez sur la touche (+) pour régler les minutes.

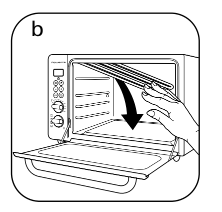
Il n’est pas nécessaire de choisir un temps de cuisson, celui-ci étant automatiquement déterminé en fonction de la recette progammée.

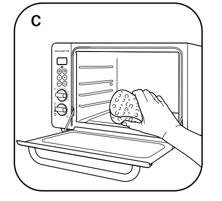
Appuyez sur la touche “départ” ◇ pour valider la recette programmée et le départ différé.

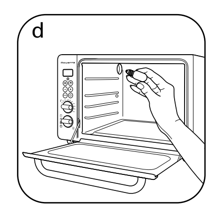
Vous pouvez consulter l’heure de départ différé en appuyant sur la touche “départ différé” ◔ :
1 fois : l’heure de départ apparaît ;
2 fois : le temps de cuisson apparaît.

Vous pouvez vérifier à tout moment la recette choisie en appuyant sur la touche “recettes automatiques” ▤ .









19 • Nettoyage et entretien

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.

Mettez le bouton de sélection sur éclairage intérieur [symbole] * pour une bonne visibilité de l'intérieur du four.

Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

Pour les modèles avec capots inox : utilisez un chiffon doux avec un produit nettoyant les vitres.

Ne pas utiliser de produits d'entretien spécifiques pour métaux (inox, cuivre...).

Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux. **(a)**

N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

Pour faciliter le nettoyage des parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.

La résistance de gril est rabattable mais non amovible*. **(b)**

Ne forcez jamais pour manipuler la résistance de gril.

Le four est équipé d'une sole lisse émaillée* que vous pouvez nettoyer avec de l'eau. Pour les traces adhérentes, utilisez éventuellement un tampon métallique doux non abrasif. **(c)**

Tous les accessoires* (grille, plat, kit tournebroche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.

Changement de l'ampoule intérieure* :

Pour remplacer l'ampoule, débrancher le four et le laisser refroidir. **(d)**

Dévissez le hublot en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

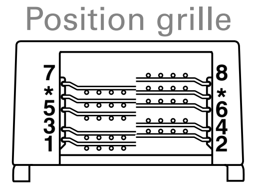
Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent.

Dévissez l'ampoule et la remplacer (15W - 220/230V 300°C).

* selon modèle

TABLEAU DE CUISSON

Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.



*Gradin supplémentaire suivant version

LES ENTRÉES	Position grille	Thermostat et temps (min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Quiche lorraine	5			35	30	
Pizza	5			30	25	
Tarte à l'oignon	5			30	25	
Tarte aux poireaux	5			30	25	
Allumettes fromage	5			12		
Allumettes aux anchois	5			14		
Soufflés au fromage individ.	3		35	30		
RECHAUFFAGES						
Tourte	4	45	45			
Friands	4	30				
Pâtés Lorrains	4	30				
Bouchées à la reine	3	45				
Quiches individuelles	4		15	15		
Coquilles St Jacques	4			15	15	
Escargots	4					10
Gnocckis	4	25	25			

LES POISSONS	Position grille	Thermostat et temps (min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Colin (darnes)	3			25	25	
Merlan au four (5)	3			25	25	
Maquereau au vin blanc (5)	3			30	25	
Filets de turbot	4			20	20	
Filets de soles (6)	4			20	20	
Rouget en papillottes	3			30	30	
Gratin de poisson	4			45	45	
Saumon	3			25	20	
Poisson au vin blanc	3			25	20	
Moules farcies	4			20	20	
Cabillaud courgettes	3			25	25	
Truites à la crème et aux amandes	3			25	25	

LES VIANDES	Position grille	Thermostat et temps (min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Bœuf						
Contrefilet (800 g)	3			40	40	
Filet (800 g)	3			35	35	
Rumsteak (800 g)	3			40	40	
Veau						
Noix de veau (800 g)	3			70/80		
Longe de veau (800 g)	3			70/80		
Carré de veau (900 g)	3			70/80		
Epaule de veau (800 g)	3			70/80		
Agneau						
Epaule d'agneau (800 g)	3			60/70		
Carré d'agneau (600 g)	3			60/70		
Selle d'agneau (1000 g)	3			70/80		
Porc						
Carré de porc (700 g)	3			70/80		
Epaule de porc (800 g)	3			70/80		

LES VOLAILLES	Position grille	Thermostat et temps (min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Poulet (1000 g)	2		55	55		
Poulet (1500 g)	1		75	75		
Dindonneau rôti (800 g)	3		60/70	60/70		
Cailles	3		50	50		
Pigeons, coquelets	2		50/55	50/55		

Nota : Pour un gros poulet, veillez à ce qu'il ne soit pas au contact de la résistance de voûte.

TABLEAU DE CUISSON

Position grille

7 * 5 3 1 — 8 * 6 4 2

*Gradin supplémentaire suivant version

LES LÉGUMES	Position grille	Thermostat et temps (min.) 180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Aubergines farcies	4		55			
Courgettes farcies	4		50			
Tomates farcies	3		40	40		
Gratin de pommes de terre	3			75		
Gratin de choux-fleur	5				25	
Gratin de poireaux	5				25	
Gratin d'endives	5				25	
Gratin de pâtes	5				25	
Lasagnes	5				40	
Soufflé au fromage	2		35			

LES SURGELÉS	Position grille	Thermostat et temps (min.) 180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Pizza	5			30	30	
Quiches individuelles	5		30	30		
Tarte	5		20			
Gratin de fruits de mer	4			30	30	
Bouchées à la reine	2	60				
Tomates farcies	2		40	40		
Escargots	4			12		
Tourte	3	90				
Coquilles de poisson	4					20
Soufflés individuels	2			30	30	
Feuilletés au jambon	4	20	20			
Rôti bœuf (800 g)	3			75	70	
Rôti de porc (1 kg)	3			120		

LES PATISSERIES	Position grille	Thermostat et temps (min.) 160° 5	180° 6	200° 7	220° 8	240° 9
Pâtes à choux	2		35	35		
Tarte	5					25/30
Brioche	1	35	35			
Cake	1		50/60			
Génoise	1	40	35			
Biscuit quatre-quarts	1	40	35			
Chaussons aux pommes	3		25/30			
Soufflé	2	45				
Galette feuilletée	5		25	25		
Crème renversée 3/4 litre (eau du bain marie préchauffée)	1					40
Clafoutis	4			45		
Soufflé aux fruits	2		25			
Petits fours/sablés	5		15			
Biscuits marbré	1	40	40			
Gâteau mousseline	1	40	35			
Far breton	4			45		

CUISSONS EN GRILL PORTE FERMÉE (4 min. de préchauffe et retournez la viande à mi-cuisson)	Position grille	Thermostat et temps (min.) 220° 8	240° 9	260°
Côte de bœuf	6			18 (10+8)
Côtes de porc	7			14 (8+6)

CUISSONS EN TOURNEBROCHE PORTE FERMÉE	Position grille	Thermostat et temps (min.) 220° 8	240° 9	260° 10
Poulet (1,5 kg)				65